REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL AGRICULTURAL INSTITUTE
21 MAR. 1938

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 17 MARS — N° 2281

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74 456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2281 Paris, 17 Mars 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet Émile Moreau
Bourgogne	René Engel Jacques Prieur
Bordelais	Georges Bord Amédée Dufoux Robert Villepigue
Touraine	Charles Vavasseur
Anjou	Rosin L. Moreau et E. Vinet
Nantais	de Camiran
Armagnac	Larnaude
Charentes	J.-L. Vidal René Lafon
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy
Ile-de-France	René Salomon
Alsace	E. de Turckheim E. Hügel
Drôme	Dr Bonnet
Loire	J. Tachon
Algérie	H. Roseau, F. Saliba
Œnologie	E. Bárbet E. Rousseaux J. Ribéreau-Gayon Moreau et Vinet Boutaric L. Mathieu
Législation	Alfred Hot
Économie viticole	de Viguerie Marthe Tardy Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : **Odéon 10-32**

Compte Chèques postaux : **Paris 609-05**

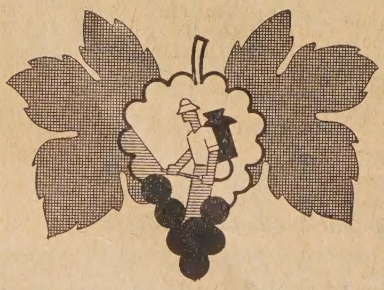
Reproduction interdite

LA SANTÉ DES VINS
PAR LE
CONSERVATEUR JACQUEMIN
" Citro-Tannin-Sulfureux "
Tannin à l'alcool, 2 °/, acide citrique
8 à 9 °/, anhydride sulfureux en vol.
Préservateur de toutes les maladies
— et des Refermentations —
REND LES VINS BRILLANTS
CLARIFIANTS
ET
Produits Œnologiques
DÉROUGISSEZ, DÉSINFECTEZ
— ET AFFRANCHISEZ —
vos FUTAILLES de tous
MAUVAIS GOUTS & GERMES
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
MALZÉVILLE-NANCY

Engrais PLASMIN
FLUORÉ COMPLET
(Formule G. GIMEL, Ing. agricole)
FORMULE SUPERIEURE POUR
CULTURE INTENSIVE
ET VIGNE
RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUTES CULTURES
GROS RENDEMENTS
Demander renseignements
gratuits, analyse et prix
à INSTITUT JACQUEMIN
MALZÉVILLE-NANCY

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay n'engorgent pas les appareils

ETABLISSEMENTS GRANJON
Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE
R.C.M. 23:944


MARQUE
DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES
BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal
STÉATITES CUPRIQUES
SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable
INSECTICIDES et PYRALICIDES
ENGRAIS GRANJON

les engrais
AZOTÉS

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1743
MOËT & CHANDON
Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT
Eviter toute confusion avec les homonymes

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

Protégez vos vignes

AVEC LES
PULVÉRISATEURS et SOUFREUSES

VERMOREL

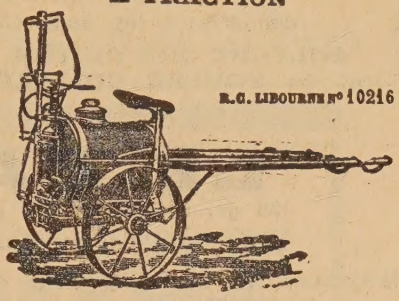
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 6000000 de Francs
Catalogue gratuit sur demande

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
A TRACTION



Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

Les Bo illies au Carbonate de Soude Solvay sont d'une adhérence parfaite

Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

Bouillies Jacquemin

GEL-VERDET *Breveté S. G. D. G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état* **naissant**

GEL-ARSÉNOVERDET *Même formule arsénicale contre maladies* **(mildiou)** *et* **insectes**

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE

(cupri-sulfi-formolée pyridinée)

vous **TRIPLEREZ la durée d'action** des sulfatages par addition aux **Bouillies de toutes formules d'**

ADHÉSIF JACQUEMIN qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies. **Résultats certains.** Économie du cuivre et réduction du nombre de traitements

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à

INSTITUT JACQUEMIN, à MALZÉVILLE-NANCY

Depuis plus de trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

connaissent les bons effets du :

SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le mildiou
et du **SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT** contre l'oïdium

Son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

s'emploie contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices et tarifs franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxax-d'Aude (Aude)
C. TRONCHE, Agent général, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay
permettent une répartition uniforme du cuivre

La plus ancienne marque

Prouve son efficacité depuis 32 ans

Souvent copié

Jamais égalé

Pour tous renseignements, s'adresser au

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

Société fondée en 1886

Siège social : 52, Rue de Clichy - PARIS

AGENCES ET USINES : **Marseille, Montpellier, Moulins, Nante.**

CONTRE LES CORBEAUX
utilisez
les grappes détonantes de RUGGIERI

Ecrire pour renseignements aux

Établis. RUGGIERI, 21, rue Ballu - Paris

SOCIÉTÉ DU FILTRE
GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

SF

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le vin

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS || DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX
ENGRAIS DE BASE

ACIDE TARTRIQUE

Chimiquement pur

Premier Blanc — Cristallisé

PRODUIT FRANÇAIS

Et. CHOLAT - LYON

Agent général : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

BELLEVILLE s/SAÔNE-RHÔNE

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay permettent une répartition uniforme du cuivre

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31.

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat
par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides

3e Edition en 2 volumes

Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50

J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER, à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents. franco port et d'emballage

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59

Détruisez les courtilières avec le fluosilicate de baryum

Détruisez les cochylis, eudémis, etc... avec les poudrages au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (Xe)

Fondé en 1879

L'ARGUS DE LA PRESSE

" VOIT TOUT "

Les plus anciens BUREAUX d'ARTICLES de JOURNAUX

37, Rue Bergère, PARIS-IXe

Lit et dépouille par jour 20.000 journaux et Revues du Monde entier. *L'Argus* édite : l'Argus de l'Officiel, contenant tous les votes des hommes politiques ; recherche articles et tous documents passés, présents, futurs. L'Argus se charge de toutes les PUBLICITÉS et de la publication dans les Journaux, de tous articles et informations.

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

CUPRA

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25,20-25,30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb

en pâte

Sulfate de Nicotine 40 %

TOUS AUTRES PRODUITS INSECTICIDES
et ANTICRYPTOGAMIQUES

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les Pressoirs Hydrauliques

MABILLE

sont les

MEILLEURS

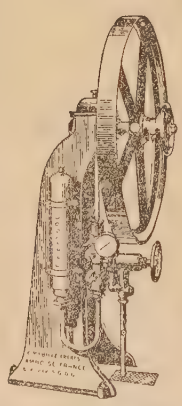
et leurs

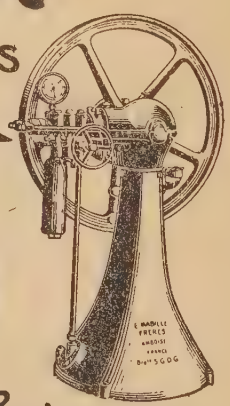
pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES





RÉALISENT LA PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 843

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2281 Paris, 17 Mars 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Henri Hitier . . . . . Éloge de Pierre Viala. 195

Actualités

J. P. C.-M. . . . . Réflexions sur la récolte méridionale de 1937 205

A. Dufoux . . . . . Chronique girondine : Appellations d'origine. . . 206

Circulaire n° 140 aux inspecteurs et agents de la répression des fraudes, relative à l'application du décret du 31 août 1937 sur l'indication du degré alcoolique des vins 208

Revue Commerciale :

Cours des vins. 211

Cours des principaux produits. 212

ÉLOGE DE PIERRE VIALA (1)

Le 6 mai 1885, M. Prillieux présentait à la Société nationale d'Agriculture le volume que venait de publier un jeune répétiteur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, sur les maladies de la vigne ; « Cet ouvrage, disait-il, remplacera pour les viticulteurs toute une bibliothèque » ; quelques mois plus tard, au nom de la section des cultures spéciales, M. Gaston Bazille proposait à notre Compagnie d'accorder à l'auteur une médaille d'or à l'effigie d'Olivier de Serres et, dans son rapport, il s'exprimait ainsi : « M. Pierre Viala est le fils d'un modeste vigneron de la commune de Lavérune, dans le département de l'Hérault. Grâce à son intelligence, à son travail, il est aujourd'hui licencié ès sciences naturelles, répétiteur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier. Les travaux de M. Pierre Viala seront profitables aux savants et plus encore aux simples viticulteurs praticiens. Plusieurs membres de notre société, qui faisaient partie du jury du concours ouvert l'an dernier pour désigner le titulaire de la chaire de viticulture à l'Institut National Agronomique, ont pu apprécier les mérites du jeune concurrent. Il a disputé un moment la victoire à l'émi-

(1) Discours prononcé à la séance solennelle de l'Académie d'Agriculture de 1938.

nent viticulteur de Chiroubles, M. Pulliat. C'est tout dire à coup sûr ! » L'éminent directeur d'alors de l'Agriculture, M. Tisserand, était un de ceux qui avaient reconnu les grands mérites du jeune savant ; il ne devait pas l'oublier.

Né en 1859 à Lavérune (Hérault), en plein pays phylloxéré, Pierre Viala se trouva, dès son enfance, témoin de la gravité des épreuves occasionnées par l'invasion phylloxérique et aussi par les diverses maladies qui s'étaient abattues sur nos vignobles.

Entré à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier avec cet immense avantage de connaître déjà, par une expérience précoce, la culture dominante de son pays, Pierre Viala en fut un des élèves les plus brillants ; il sortit major de sa promotion en 1881, ayant obtenu la médaille d'or du Ministère de l'Agriculture qui lui fut attribuée sur la proposition du jury d'examen. L'Ecole de Montpellier ne voulut pas se séparer d'un travailleur aussi remarquable et se l'attacha comme répétiteur-préparateur du cours de viticulture.

A l'Ecole et à la Faculté des Sciences des maîtres éminents, Foëx, Planchon, entre autres, multipliaient leurs efforts pour rechercher comment lutter contre le terrible insecte qui, découvert en 1863 sur les rives du Rhône, non loin d'Avignon, depuis quelques années progressait avec une telle rapidité que l'on pouvait prévoir la très prochaine disparition du vignoble français. Les pauvres moyens mis en œuvre contre le phylloxéra n'avaient donné que de bien médiocres résultats.

« Viala discerne les raisons de cette impuissance. Non seulement on connaît imparfaitement la physiologie de la plante et les conditions de sa résistance aux ennemis qui l'assaillent, mais on ignore presque tout de ceux-ci et certains ne sont même pas identifiés. Les recherches à entreprendre supposent une forte initiation scientifique impliquant la pleine connaissance des méthodes et la pleine possession des techniques. C'est ainsi que Viala se décide à reprendre la vie scolaire pour suivre à l'Université l'enseignement des sciences naturelles. Cette résolution qu'il prend à 21 ans devait décider de toute sa carrière de savant. Elle atteste à la fois la sûreté de son jugement et aussi la maturité précoce de son esprit (1). »

Tout en passant ses examens de licence ès sciences naturelles, il poursuit au laboratoire, dans les vignobles de l'Ecole, des recherches originales et, soit seul, soit en collaboration avec Foëx, il donne dans les revues agricoles, dans les Annales de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, des articles sur les vignes américaines et diverses maladies de la vigne ; en 1884, Foëx et Viala publient un volume in-folio (avec 80 planches phototypiques) : *Ampélographie américaine ;* en 1885, Viala fait paraître l'ouvrage sur les maladies de la vigne dont nous avons rappelé plus haut le succès.

En 1886, après un brillant concours, il est nommé titulaire de la chaire de viticulture à Montpellier. Rarement, débuts de carrière furent ainsi plus heureux, mais rarement, faut-il s'empresser d'ajouter, succès furent mieux mérités. Cependant pour Pierre Viala ce n'était là qu'un commencement.

A son nom, en effet, restera attachée la reconstitution du vignoble français, de tous les vignobles du monde par les vignes américaines.

(1) LECLAINCHE : *Cérémonie commémorative du* 11 *février* 1937.

« Vigne, parure de nos coteaux, arbre divin que la Providence a donné à l'homme pour l'aider à calmer ses soucis et dissiper ses tristesses ; héritage des légions romaines, présent inestimable de Rome qui de la Narbonnaise escalada les pentes de la vallée du Rhône, celles de la Saône, de la Loire, de la Seine, de la Meuse, de la Moselle pour couvrir peu à peu de ses pampres verdoyants le territoire de notre vieille Gaule ; vigne si étroitement mêlée à l'histoire et aux destinées de notre pays.

« Vins de France, incomparables joyaux de nos sols, de nos climats et de nos cépages ; orgueil de la Gaule, fierté de nos hommes d'armes et de nos guerriers, source de bien-être et de richesse qu'à travers les siècles nos pères ont jalousement défendus et conservés (1). »

Vignes et vins de France qu'a si bien chantés notre cher confrère, M. Prosper Gervais, il y eut, le long du dernier quart du XIXe siècle, des heures si graves qu'on pouvait douter de les sauver. Qu'on me permette un souvenir personnel : ayant l'honneur d'accompagner M. Risler dans les voyages qu'il faisait à cette époque pour préparer la publication de sa *Géologie Agricole*, nous parcourûmes notamment les Charentes. Rien de plus poignant que l'aspect de certains des villages de la région vignoble, quasi entièrement abandonnés ; un aspect de désolation et de ruine que nous devions retrouver quelque trente ans plus tard, après la grande guerre et la victoire, lorsqu'il nous fut possible de rentrer dans les villages de nos régions libérées.

Aujourd'hui, la reconstitution du vignoble est un fait accompli, mais pour combien de ceux qui ne vécurent pas ces temps passés et déjà lointains est-ce de l'histoire ancienne qu'ils sont tentés d'oublier. A la disette a succédé l'abondance et l'écoulement de récoltes pléthoriques n'est-il pas devenu, certaines années, le grand souci de nos viticulteurs ?

Il est bon par conséquent de rappeler comment se fit cette reconstitution du vignoble français, dont Pierre Viala fut l'un des principaux artisans. Si la reconstitution, a-t-il écrit lui-même, par les vignes d'Amérique, résistantes au phylloxéra, est actuellement, dans tous les vignobles du monde, acquise comme le seul moyen de salut pour l'avenir de la viticulture, il faut ne pas oublier que ce système cultural a présenté de nombreuses difficultés qui, toutes, n'ont pu être résolues que grâce à des travaux d'observation et d'expérimentation scientifiques.

Le procédé de la reconstitution par les vignes américaines résistantes paraît simple aujourd'hui. Mais il faut remonter aux origines, à la période de 1872 à 1885, pour apprécier les difficultés qui ont dû être surmontées dans le chaos des idées et des faits qui s'accumulaient tous les jours et pour rendre justice et hommage à ceux qui, comme G. Foëx et P. Viala, ont su éclairer la voie à suivre et assumer la tâche de guider les viticulteurs.

On avait, en effet, au hasard, importé de toutes les forêts (où les espèces sauvages vivent à l'état de lianes) et de tous les vignobles des Etats-Unis toutes les variétés de vignes. Ce fut un chaos de résultats contradictoires que l'on obtint, avec la plus grande confusion de déductions pratiques pour la culture quant à la résistance réelle de ces vignes au phylloxéra, résistance qui était même

(1) Prosper GERVAIS : la Vigne et le Vin. *Revue des Agriculteurs de France*, 1937.

mise en doute pour l'avenir et quant à la possibilité de leur emploi dans bien des sols, surtout dans les sols calcaires qui constituent la majorité de nos vignobles à grands vins.

C'est alors que Eugène Tisserand, « le grand directeur et le grand agronome » qui avait distingué au début de sa carrière Pierre Viala, le désigna, (il n'avait que 28 ans), pour aller étudier sur place, dans leur habitat naturel aux Etats-Unis, les vignes sauvages ou cultivées. Rarement mission donna de plus heureux résultats, eut de plus importantes conséquences pour l'économie française tout entière. Elle permit, en effet, à Pierre Viala de résoudre les deux faits essentiels qui constituent la base de la reconstitution des vignobles par les vignes américaines, celui de leur résistance phylloxérique et celui de leur adaptation aux divers terrains.

Dès le retour de sa mission en 1887, Pierre Viala, dans le rapport qu'il remettait au Ministère de l'Agriculture, concluait : « L'exploration des forêts d'Amérique pour y étudier sur place les divers porte-greffes américains et par suite les divers milieux dans lesquels ils pouvaient être cultivés en France, si elle eût été faite à l'origine de la crise phylloxérique, aurait fixé sur la valeur des cépages et aurait évité beaucoup de difficultés. »

Par les explorations qu'il avait poursuivies sur l'habitat naturel des vignes aux Etats-Unis, Pierre Viala put se convaincre que chaque espèce de vigne américaine est confinée dans des terrains de composition chimique et physique bien tranchée et bien spéciale, par suite de leur origine géologique. Dans ces sols, chaque espèce a acquis des propriétés spécifiques et biologiques fixées au même titre que la résistance phylloxérique ou les caractères morphologiques, propriétés transmissibles, comme ces dernières, par hérédité directe ou par hybridation.

Dans les terrains crétacés du Texas, Pierre Viala découvrit des espèces (V. Berlandieri, V. Monticola) résistantes au calcaire. Rentré en France, s'appuyant sur ces observations et sur les recherches qu'il entreprit pour définir les causes réelles et les modalités de l'affection physiologique qu'est la chlorose, il put indiquer la gamme de résistance des vignes à la chlorose et la gradation de cette résistance, très différente pour chacune d'elles. Dans la pratique ces études eurent une importance capitale puisqu'il s'en est suivi l'emploi du Berlandieri et de ses hybrides, qui assura le succès de la reconstitution des vignobles dans tous les terrains plus ou moins calcaires, en France le succès de la reconstitution de nos vignobles à grands vins des terrains calcaires des Charentes, de la Bourgogne, de la Champagne, etc. Au nom de Pierre Viala, il faut associer ici celui du confrère que nous avons eu la douleur de perdre l'an dernier, son collaborateur dans maintes recherches, Ravaz, auquel on doit, comme directeur de la station viticole de Cognac, la reconstitution du vignoble charentais.

La plupart des collègues, des confrères de P. Viala, qui ont retracé sa vie et ses travaux, ont tenu à mettre surtout en évidence les mérites du savant. Peut-être n'a-t-on pas insisté suffisamment sur les mérites non moins grands de l'observateur, de l'expérimentateur, du praticien. P. Viala avait le don de l'observation et, incontestablement, c'est à cet esprit d'observation aiguisé, indispensable et que rien ne saurait remplacer quand il s'agit de problèmes agronomiques à résoudre, que fut dû, en grande partie, le succès de sa mission en Amérique,

comme furent dus les résultats qu'il tira de ses recherches scientifiques dans les applications à la culture de la vigne.

***

La qualité des vins de vigne greffées ne serait-elle pas modifiée par le greffage sur vignes américaines? Telle était la préoccupation de beaucoup de viticulteurs que ne cherchaient pas à calmer, bien au contraire, les opposants à la reconstitution par les vignes américaines, les partisans déçus des insecticides. Pour eux, les porte-greffes américains, à fruits généralement de goût inférieur ou mauvais, devaient exercer une influence péjorative sur les vins provenant des greffes qu'ils portaient.

Les résultats obtenus dans de grands champs d'expériences comparatives que Viala établit dans diverses régions de la France, ses observations attentives sur les variations morphologiques ou physiologiques, que pouvait provoquer la greffe, lui permirent de réfuter pareille opinion.

Il montra, au contraire, dans le cas d'associations de greffes les plus complexes et les plus variées dans les sens les plus divers qu'aucune modification morphologique des caractères des feuilles, fleurs, fruits, tiges, racines, qu'aucune modification physiologique ne pouvaient être considérées comme provoquées par le greffage à un degré supérieur à celui qui se produit accidentellement dans la nature par le phénomène que l'on englobe sous le nom des variations par bourgeons. Ces mêmes observations enfin démontrèrent, point capital, que les caractéristiques et les qualités des grands vins ou des vins communs sont maintenues ou améliorées par la greffe des vignes françaises ou européennes sur les porte-greffes américains.

***

Aux invasions d'origine américaine, de l'oïdium et du phylloxéra sont venues s'ajouter par suite de l'importation des vignes résistantes, depuis 1879, celles de parasites tout aussi dangereux, le mildiou, le black-rot, le rot-blanc, etc, etc. A l'étude de ces maladies de la vigne ont été consacrées grand nombre des recherches scientifiques de Pierre Viala. Ses travaux sur les maladies de la vigne, la pathologie végétale, la cryptogamie, constituent une des parties les plus importantes de son œuvre scientifique ; mais si le côté purement botanique a souvent primé dans cette œuvre, le relèvement et le progrès de la viticulture en ont toujours été la base déterminante.

« Si, dans l'étude des maladies de la vigne, a-t-il écrit, j'ai étendu le champ de mes recherches à des questions de science pure, en botanique, en cryptogamie et en biologie, j'ai toujours eu la préoccupation constante du côté agronomique et des procédés de lutte contre les parasites et les maladies. »

Notre confrère poursuivit ses travaux sur les maladies de la vigne jusqu'à sa mort et, ici même, en 1928, il nous entretenait de ses nouvelles recherches sur le court-noué, en 1930, sur les mycolithes de la Palestine qui se rencontrent dans les vignobles à sol sableux du littoral de la Judée ; en 1932, il nous présentait le résultat des premières recherches effectuées avec son collaborateur, P. Marsais, sur un parasite du mildiou de la vigne.

A côté de ses propres travaux sur les maladies de la vigne et les moyens de

les combattre, il prenait soin de faire connaître ceux des chercheurs qui s'adonnaient aux mêmes études. Quelques jours avant de nous quitter, le 29 janvier 1936, il signalait à l'attention de l'Académie la nouvelle méthode de MM. Augustin Boutaric et François Baujard, permettant d'évaluer le pouvoir mouillant des solutions et des bouillies utilisées en agriculture.

Les moyens de lutte contre les maladies, restèrent toujours l'objectif de P. Viala. Souvent, il fut assez heureux pour pleinement l'atteindre.

Dès 1888, il inaugure contre le mildiou la méthode de traitement aux poudres et aux liquides cupriques combinés qui devait permettre, là où elle a été appliquée, de sauver la récolte lors des grandes invasions des années 1910, 1913, 1915, 1917. Contre l'esca, ayant constaté, dans des cultures artificielles de ce parasite, l'action de l'acide arsénieux et des arsénites qui arrêtent les cultures à des doses infimes, il préconisa l'emploi des arsénites alcalins déposés en solution sur les plaies de taille. Combien d'autres exemples seraient à rappeler !

Les moyens curatifs contre les maladies de la vigne qu'il préconisa, très souvent il les expérimenta d'abord dans ses vignobles personnels de l'Hérault. Notre confrère M. Schribaux le rappelait à la cérémonie commémorative du décès de P. Viala le 11 février 1937, dans le beau discours qu'il consacra à l'œuvre agronomique de P. Viala : « Familiarisé dès son enfance avec la pratique viticole, propriétaire-viticulteur, exploitant lui-même ses vignes à ses risques et périls, Pierre Viala était à la fois un savant et un excellent technicien. » Dans les deux vignobles de Cournonterral et Lavérune que lui avaient légués ses parents vignerons réputés, il donna d'abord l'exemple de la reconstitution suivant les bases scientifiques qu'il avait fixées par ses travaux. Reconstitués, dès l'origine de l'emploi des vignes américaines (1879), il les a entièrement transformés par la replantation sur Berlandieri et hybrides de Berlandieri. Ces deux vignobles lui servaient de champ pratique d'expérience pour les études des traitements contre les maladies de la vigne ; les méthodes qu'il fit rentrer dans la culture pour les traitements contre le mildiou, l'anthracnose, la maladie rouge, l'esca, l'eudémis y ont été pour la première fois appliqués normalement ; de même les procédés culturaux de l'écimage comme moyen complémentaire des traitements contre le mildiou. Dans l'un de ses vignobles (Clos des Pins-Cournonterral), P. Viala avait créé une collection de 400 variétés de vignes qui ont, sur 2 hectares et sur porte-greffes variés, constitué pour lui un champ d'observations et d'essais des plus précieux.

*
* *

Comment viticulteurs individuels, collectivités, gouvernements n'auraient-ils pas fait dès lors appel au savant, au technicien, à l'observateur sagace qu'était Viala, n'auraient-ils pas sollicité ses avis, ses conseils, sa direction pour reconstituer leurs vignobles, puis pour les défendre contre les multiples ennemis qui les assaillent. Dans presque toutes les régions françaises où la vigne est la grande richesse, Bas-Languedoc, Charentes, Anjou, Champagne, des vignobles importants furent confiés à la direction de Viala.

Pendant un grand nombre d'années il exerça en outre la direction technique des Forceries de la Seine, comprenant sur plus de 4 hectares sous verre,

104 grandes serres cultivées en vignes et en pêchers soumis au forçage pour la production des fruits de luxe.

Dans ces cultures très spéciales, où le praticien est plus maître que dans le vignoble des éléments physiques et chimiques de la production, Viala put faire réaliser des progrès importants qui se sont étendus ensuite à d'autres forceries du Nord de la France et de la Belgique ; il précisa ainsi la technique de la fécondation artificielle et transforma la culture et le rendement de cépages comme le Muscat d'Alexandrie. C'est dans cette grande exploitation des Forceries de la Seine qu'il détermina, par des expériences comparées de sols artificiels, l'influence du calcaire sur le coloris des pêches et donna les raisons de la supériorité de ces fruits sur les coteaux de Montreuil et de Moissac. C'est enfin aux Forceries de la Seine que nombre d'observations thermométriques très rigoureuses ont pu être réunies sur les sommes de températures nécessaires à l'accomplissement des diverses phases de la végétation et à la maturation des raisins ; d'autres observations scientifiques encore y furent faites sur l'influence du greffage, sur les variations par bourgeons, sur l'action des fumures et des divers éléments composant des engrais (phosphatés surtout), sur la maturation, l'aoûtement, etc. dans des conditions de rigueur et d'expérimentation qui n'auraient jamais pu être réalisées dans le vignoble.

Le Gouvernement général de l'Algérie, la Résidence Supérieure de la Tunisie à plusieurs reprises confièrent des missions viticoles à Viala, les Gouvernements bulgare, grec firent de même ; il fut appelé en mission dans les vignobles de Serbie, Hongrie, Roumanie, Italie, Suisse, Belgique, etc. Enfin en France, ce sont les Conseils Généraux de Maine-et-Loire, de la Côte-d'Or, de la Loire-Inférieure, de l'Allier, de l'Yonne, du Puy-de-Dôme, etc. qui sollicitèrent la visite des vignobles de leurs régions.

Sur la façon dont il accomplissait ces missions, les conséquences qui en découlèrent pour la viticulture, nous avons recueilli un touchant témoignage au lendemain de la mort de Viala : à la séance du 29 février 1936, de la Société industrielle et agricole d'Angers, M. Maurice Massignon rappela le séjour que fit Viala en Maine-et-Loire en 1890 sur l'invitation qui lui avait été adressée :

Du 12 au 24 octobre 1890, il parcourut la plus grande partie du vignoble d'Anjou ; dans 50 communes, grâce à de nombreuses tranchées qu'il avait fait établir, il examina la nature des terrains et put donner les plus judicieux conseils sur les porte-greffes à employer. A cette date, les producteurs directs comptaient encore de très chauds partisans, Viala mit en garde à leur sujet les viticulteurs angevins. Il leur disait : « Les meilleurs vins des producteurs directs, sans exception, je ne saurais trop l'affirmer, ne valent pas les vins français les plus inférieurs. Je condamne donc tous les producteurs directs : Othello, Noah, Clinton, etc, etc. Je les condamne surtout d'une façon absolue pour les régions à grands vins comme la vôtre. Reconstituer vos vignobles avec des producteurs directs serait perdre à jamais la qualité des vins qu'elles produisent. Ce serait faire œuvre antipatriotique, car l'on sacrifierait sûrement la légitime renommée d'une production française que l'on n'a jamais pu égaler et que nous avons le droit de maintenir. »

Pierre Viala avait reçu, dans les 50 communes où il était passé, un accueil chaleureux. « Tout simplement, parce qu'il se présentait à nous en véritable ami,

répondant à tous avec une aménité parfaite, ne se lassant jamais de répéter encore ce qu'il venait de dire. Sans sa venue, il est plus que probable que, craignant les difficultés du greffage, nous ne nous soyons laissés entraîner à planter des directs ou des hybrides.

« Où en serions-nous avec des vins invendables devant le flot, toujours grandissant, des vins du Midi et de l'Algérie ? Mais nous avons suivi les conseils de notre maître Viala. »

Dans un but de propagande des saines méthodes culturales, de diffusion des résultats acquis par ses travaux et recherches scientifiques, comme par les travaux et recherches de savants et praticiens émérites, P. Viala créa et dirigea jusqu'à sa mort, c'est-à-dire pendant quarante et un ans, la *Revue de Viticulture*, « son œuvre la plus suivie, la plus chérie, peut-être ». Celle-ci continue à paraître chaque semaine grâce à la bonne collaboration des fils de P. Viala, les Drs Frank et Pierre-Jean Viala, de son ancien rédacteur en chef, Paul Marsais, le très distingué collaborateur de Viala pendant trente ans, son successeur aujourd'hui dans la chaire de Viticulture à l'Institut National Agronomique.

« La *Revue de Viticulture* rallia en un seul faisceau tous les chercheurs attachés à la vigne et aux améliorations de sa culture. Elle infusa à tous ses collaborateurs l'esprit et le cœur de celui qui, si vaillamment, en tenait le gouvernail (1). »

Hélas, à côté de la vigne, toutes nos plantes cultivées, toutes nos cultures arbustives sont l'objet d'attaques multipliées de la part de rongeurs, d'insectes, de parasites de toutes sortes ; mais c'est certainement contre les ennemis de la vigne que la lutte, grâce aux recherches de savants naturalistes français, a été le mieux entreprise et a pu servir d'exemple pour la défense des autres cultures. Seulement, ici encore, la nécessité s'imposait de coordonner les efforts, de les diriger. A la Société Nationale d'encouragement à l'Agriculture, P. Viala provoqua la création de la *Ligue Nationale de lutte contre les ennemis des cultures* où, périodiquement, agriculteurs, savants spécialisés, biologistes et chimistes, fabricants d'appareils viennent confronter leurs vues et leur desiderata, exposer les résultats des observations et des expériences exécutées au laboratoire et en pleine culture. « La ligue a déjà rendu de très grands services. L'élan est donné, les successeurs de Viala n'ont qu'à suivre la voie qu'il a ouverte (2). »

Articles de revues, études dans des bulletins spécialisés, rapports dans les Congrès, notes à l'Académie d'Agriculture, aux comptes rendus de l'Académie des Sciences dus à P. Viala se comptent par centaines et centaines ; longue également serait la simple énumération de ses ouvrages dont quelques-uns, réédités à plusieurs reprises, ont été en outre traduits en russe, en anglais, en espagnol, etc., etc. Nous ne pouvons nous y arrêter, mais dans l'œuvre de Viala, le grand ouvrage d'*Ampélographie* qu'il publia au cours de quinze années successives tient une telle place qu'il nous faut en rappeler l'incomparable valeur : A la séance du 6 juin 1900, il en présentait le premier fascicule en ces termes :

« Je me permets d'offrir à la Société le premier fascicule d'une publication très importante par la notoriété des collaborateurs qu'elle a pu réunir, par sa valeur typographique, mais surtout par l'objet qu'elle embrasse. Le titre de cette

(1) Semichon.
(2) Schribaux.

publication est : *Ampélographie ;* par la manière dont chaque article est traité, elle peut être considérée comme un traité général de viticulture. Faite sous ma direction, avec la collaboration des personnes les plus qualifiées, en France et à l'étranger, elle doit comprendre 50 livraisons et former 6 beaux volumes.

« L'ouvrage nécessitera des sacrifices considérables ; son entreprise fera honneur à son secrétaire général, M. Vermorel, qui en a pris la responsabilité financière ; elle fera aussi le plus grand honneur à notre pays. Ordinairement, les travaux de ce genre sont publiés pour le compte des Gouvernements ; il est flatteur, pour notre amour-propre national, qu'un particulier ait pu assumer une pareille charge. »

L'*Ampélographie* forme en réalité un grand ouvrage de 7 volumes in-folio (comprenant 3.200 pages de texte, 580 planches coloriées et 820 gravures) et constitue une des plus belles éditions de librairie qui aient été faites au cours du dernier siècle.

L'un des confrères de Viala à l'Institut, M. L. Blaringhem, en parlant de l'*Ampélographie*, a pu dire : « Il n'existe pas, après trente années de travail ininterrompu d'une pléiade de génétistes, d'ouvrage comparable pour le fonds, pour la forme, pour l'ampleur des problèmes traités, à celui que M. Viala publia sur la vigne. Léon Guignard, qui était bon juge en pareille matière, me l'a souvent cité comme un modèle (1). »

Pendant près d'un demi-siècle (1890-1934), P. Viala illustra la chaire de Viticulture de l'Institut National Agronomique ; plusieurs milliers d'ingénieurs agronomes furent les bénéficiaires de son enseignement magistral. Tous ont gardé le souvenir de son cours clair, méthodique, varié où les grandes lois de la biologie apparaissaient étayées sur l'observation méthodique, sur l'expérimentation impeccable ; enseignement basé sur les travaux de ses devanciers, enrichi par ses travaux personnels. « Ce pédagogue vétéran qui savait s'imposer à l'auditoire le plus exubérant par sa tenue parfaite, sa compétence, son talent, ce savant pour qui la discipline et l'art qu'il enseignait n'avaient pas de secret, revoyait scrupuleusement ses notes, strictement mises à jour, à la veille de chaque leçon. » Telle était sa conscience professionnelle (2).

Donner à l'Enseignement supérieur de l'Agriculture la place qui logiquement doit lui revenir, surtout dans un pays comme le nôtre, dont la production agricole demeure toujours la principale richesse, fut une des constantes préoccupations de Viala. Pour lui, l'Agriculture doit et peut faire l'objet d'un enseignement supérieur aussi bien que toutes les sciences, les lettres, le droit ; il déplorait qu'il n'y ait pas en France une véritable Faculté d'Agronomie. « Il voulait créer un centre universitaire groupant toutes les disciplines agronomiques, distribuant un enseignement supérieur, centralisant la recherche dans le laboratoire et dans la pratique et la diffusant au dehors (3). »

L'Académie des Sciences tint à couronner tous les travaux scientifiques de Viala en l'appelant en 1919 à prendre place dans sa section d'Economie rurale.

Notre Compagnie n'avait pas attendu aussi longtemps. Le 20 mars 1895, il

(1) Discours prononcé à la séance du 20 février 1936 de la Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures.

(2) Paul MARSAIS : *Pierre Viala. Sa valeur, son rôle.* 11 février 1937.

(3) LECLAINCHE : *Cérémonie commémorative du 11 février 1937.*

en était élu membre titulaire dans la section des Cultures spéciales, en remplacement du regretté et vénéré doyen d'alors M. Duchartre. Pendant plus de quarante ans, il en fut un des membres les plus assidus ; prenant la parole pour présenter les résultats de ses recherches, pour présenter surtout les travaux de ses collègues, de ses élèves, de ses collaborateurs, sollicitant pour eux les distinctions, récompenses de leur labeur, encouragements à persévérer dans les tâches qu'ils avaient entreprises ; jamais peut-être, ses communications, ses interventions au sein de l'Académie d'Agriculture ne furent aussi fréquentes que durant les dernières années, tant P. Viala avait conservé, malgré son âge, de puissance de travail et la pleine possession de toutes ses facultés.

Choisi parmi ses confrères pour présider leurs séances en 1924, il consacra la lecture qu'il avait par tradition à prononcer à la séance solennelle du 27 février de cette année-là, aux services rendus par la science à l'agriculture. La viticulture lui en fournit la preuve. En quelques pages d'une lumineuse précision, il décrivit l'œuvre successive des savants français dans les crises qui s'abattirent sur le vignoble : oïdium, crise phylloxérique, parasites, etc. ; il fit entrevoir les résultats que donnerait à l'agriculture entière cette partie de la science « encore dans les limbes du positif » qu'est la Génétique ; il lui suffit de rappeler dans la création ou l'amélioration des variétés et des formes par l'hybridation les beaux succès que la Génétique avait obtenus en viticulture.

Quiconque désormais tentera de traiter pareil sujet devra d'abord relire ce discours de Viala comme il devra citer le grand exemple qu'il a donné « de la façon dont nous pouvons agir en dirigeant nous-mêmes l'application de la science pure sur les grands intérêts et sur l'organisation économique du pays (1) ».

Dans tous les milieux scientifiques et agricoles, en France et à l'étranger, la mort de Pierre Viala a été douloureusement ressentie. Nulle part, elle ne le fut cependant comme au sein de notre Compagnie dont il était le plus ancien élu. Tous ses confrères lui étaient reconnaissants de l'attachement qu'il témoignait à l'Académie d'Agriculture en toute occasion, du rôle qu'il avait à cœur de lui voir jouer à propos des multiples problèmes dont la solution engage notre agriculture. Tous appréciaient sa parfaite amabilité. Aussi, nos regrets demeurent unanimes ; ce qui peut les atténuer, comme ils atténueront ceux de sa famille, de ses amis, de ses élèves, c'est que Viala nous a quittés « laissant un nom dans l'agriculture française qui restera dans l'histoire, car il a sauvé de la ruine une partie importante de notre territoire (2) ».

Henri HITIER,
Secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture.

(1) Jean PERRIN : *Séance de l'Académie des Sciences* du 17 février 1936.
(2) DE MONICAULT : *Académie d'Agriculture*, 12 février 1936.

ACTUALITÉS

J. P. C.-M. : Réflexions sur la récolte méridionale de 1937
A. Dufoux : Chronique girondine : Appellations d'origine
Circulaire nº 140 aux inspecteurs et agents de la répression des fraudes, relative à l'application du décret du 31 août 1937 sur l'indication du degré alcoolique des vins
(Georges Monnet)

Réflexions sur la récolte méridionale de 1937 (1). — Nous avons indiqué, la semaine dernière, quelle était la physionomie des départements méridionaux producteurs de vins, aux points de vue des déclarations de récoltes, des déclarations de surfaces plantées en vignes (et de leur variabilité), des rendements à l'hectare et des surfaces moyennes par cultivateur faisant une déclaration.

Pour compléter cet aperçu, nous nous occuperons de la répartition des récoltes en catégories de vins : blancs, rouges ou rosés. Il est, d'ailleurs, regrettable que les statistiques ne distinguent pas, dans leurs colonnes, les vins rouges des rosés. Certains plaisants objecteront qu'il existe toutes les nuances entre le rouge et le rosé ; mais le commerce sait pourtant bien distinguer. On verrait ainsi plus facilement apparaître l'accroissement des rosés, les années d'inondations où la vendange se fait dans la boue, où la pourriture gagne rapidement : la présence de cépages colorants interdisant l'espoir d'obtenir du vin blanc quand on sépare le moût avant fermentation, on se console en faisant du vin rosé. C'était le cas, dans certains tènements bas, aux vendanges de 1936. Nous ne pourrons pas retrouver ces variations dans les chiffres officiels, et nous ne distinguerons que vins blancs et vins rouges.

Remarques générales

Alors que l'ensemble du vignoble français produit 10.000.000 d'hectolitres de vin blanc pour 40.000.000 d'hectolitres de vin rouge, soit 20 p. 100 de vin blanc — avec peu de variations annuelles : 19,8 p. 100 en 1935, 24 p. 100 en 1934, etc. — nos départements méridionaux ne produisent jamais plus de 6 ou 7 p. 100 de vin blanc et, pour certains, cette proportion se réduit à moins de 1 p. 100. C'est que la moyenne est relevée par d'autres régions grosses productrice qui vinifient surtout en blanc : Bordelais, Champagne, Charentes, Gers, etc. C'est ainsi que la quantité de vin blanc produite dans l'Hérault est inférieure à celle produite par le seul département de Charente (633.516 hectolitres contre 733.469) et par le Gers (779.986 hectolitres).

Cette très faible part des vins blancs dans la production méridionale s'explique d'abord par l'encépagement qu'on a l'habitude d'y pratiquer sauf pour certains points de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, mais aussi parce que la vinification en blanc ne paye pas dans ces régions ; le commerce s'intéresse

(1) Voir *Revue*, nº 2.280, p. 187.

surtout aux vins rouges ; enfin, parce que la pratique des fermentations en blanc y est mal connue et que l'on obtient souvent des vins de qualité inférieure par ces procédés. Certaines coopératives bien outillées vinifient une partie de leurs apports en blanc, mais cela demande beaucoup de prudence de leur part.

D'autre part, si l'on s'en rapporte aux chiffres de plusieurs années consécutives, on remarque que la proportion de vins blancs et de vins rouges varie très peu dans nos départements, car les cépages utilisés habituellement pour le vin ne peuvent servir, comme nous l'avons dit déjà, qu'à faire des rosés.

Répartition par départements

Le département qui produit la proportion la plus faible de vins blancs est celui de l'Aude : 32.000 hectolitres seulement pour plus de 5.000.000 d'hectolitres de vins rouges, soit 0,65 p. 100. Encore faut-il ajouter que cette quantité provient de quelques communes bien délimitées, surtout dans la région de Limoux, qui produit la célèbre Blanquette ; partout ailleurs, on ne vinifie qu'en rouge.

Le département de Haute-Garonne montre aussi un énorme excédent des vins rouges et seulement 0,5 p. 100 de blancs. Le Gard produit 72.342 hectolitres de vins blancs contre 4.089.784 hectolitres de rouges, soit moins de 2 p. 100.

Ici comme pour l'Aude, les vins blancs sont fournis par quelques communes seulement.

L'Aveyron vient ensuite, mais nous le citerons presque pour mémoire, sa production de vins blancs n'atteignant pas 7.000 hectolitres, soit 2,5 p. 100.

Les Pyrénées-Orientales, au contraire, produisent 141.881 hectolitres de blancs contre 2.604.909 de rouges et rosés, soit environ 6 p. 100 ; ce chiffre est encore faible, malgré la présence de crus tels que Banyuls, parce que ceux-ci produisent les deux types de vins.

Enfin, le département de l'Hérault l'emporte sur ses voisins, avec 633.516 hl. de blancs, soit 7,5 p. 100, c'est le seul qui produise en quantité appréciable des vins blancs de consommation courante et il se place donc tout à fait à part dans cette sorte de classification.

***

Ce que l'on peut retenir enfin des chiffres que nous venons d'étudier, c'est l'homogénéité de la production dans nos départements gros producteurs, tant au point de vue de la quantité, qui varie peu d'une année à l'autre, comparée à celle des départements secondaires, qu'au point de vue du rendement. Ceci est la conséquence d'une culture méthodique et soignée, et la seule compensation des défauts de la monoculture.

J. P. C.-M.

Chronique girondine

Appellations d'origine. — Voilà bien la question à l'ordre du jour, celle dont on parle le plus volontiers entre viticulteurs dans les réunions de groupements agricoles. Depuis toujours, les producteurs bordelais ont cherché à valoriser leurs vins, à les authentifier.

Ce fut d'abord la branche de cyprès, cueillie sur les coteaux de Lormont, qui accompagnait les barriques et prouvait l'origine du vin.

Ce fut ensuite la barrique elle-même : celle jugée digne de contenir le vin de Bordeaux avait une contenance de 112 pots soit 208 litres, alors que le vin de Bergerac n'avait droit qu'à une barrique de 100 pots, faite avec des merrains de moins bonne qualité.

Ce furent les marques au fer rouge, reproduisant les noms des propriétaires et de leurs paroisses, toutes réglementations que devait supprimer, au nom de la liberté, la révolution de 1789.

Depuis sont intervenues les délimitations, confiées d'abord au Conseil d'Etat — qui dut, en 1911, revenir sur une première décision accordant l'appellation Bordeaux à 41 communes de la Dordogne et 22 du Lot-et-Garonne — puis aux tribunaux qui précisèrent les limites de nos grandes régions à appellation : Bordeaux, Médoc, Graves, Sauternes, Saint-Emilion, etc., suscitant de nombreuses réclamations quant à l'application de la loi du 22 juillet 1927 qui prescrivait de tenir compte des sols et des cépages.

Le décret-loi du 30 juillet 1935 créait l' « appellation contrôlée », qui fut peu revendiquée, le commerce n'ayant montré aucun empressement à réclamer l'acquit vert, d'autant que l'interprétation donnée au décret-loi laissait subsister l'ancienne appellation.

La loi du 19 janvier 1938 vient d'apporter une utile précision puisqu'elle permet la suppression de l'appellation simple, donc le maintien de l'appellation contrôlée unique, à la demande « des associations viticoles participant à la défense des appellations en cause, les plus représentatives de leur production et existant à une date antérieure au 1er janvier 1935 ».

En Gironde, plusieurs décrets sur les appellations contrôlées ont été publiés : Loupiac, Cérons, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes, Barsac (7 octobre 1936), Blaye, Blayais, Côtes-de-Blaye, Bourg, Côtes-de-Bourg, Bourgeais (22 octobre 1936), Saint-Emilion, Médoc, Haut-Médoc, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Pauillac, Bordeaux (15 novembre 1936), Pomerol, Lalande-de-Pomerol, Néac (11 décembre 1936), Graves, Côtes-de-Fronsac, Sables Saint-Emilion (4 mars 1937), Premières Côtes de Bordeaux, Sainte-Foy, Bordeaux, Entre deux-Mers (31 juillet 1937).

Déjà quelques syndicats viticoles de la vallée de la Garonne ont réclamé l'appellation contrôlée unique, ce qui amènera vraisemblablement l'arrachage de parcelles de vignes blanches qui, bien que plantées dans les palus, bénéficiaient d'une appellation.

Dans les autres régions, aucune décision ferme n'a encore été prise. On se tâte, on hésite, d'autant que pour certaines appellations la désignation de l'association ayant droit à l'appellation « la plus représentative » suscite des controverses.

D'aucuns réclament des accommodements : possibilité pour ceux qui ne remplissent pas les conditions d'encépagement, de bénéficier d'une tolérance pendant dix ans pour permettre la reconstitution en bons cépages ; précisions sur le mode de consultation des intéressés en vue de l'octroi de l'appellation contrôlée unique ; option pour l'appellation contrôlée non obligatoire dès la déclaration de récolte, mais au fur et à mesure de la sortie des vins ; octroi à la

Gironde d'un statut spécial pour le blocage et la distillation, etc... Le commerce, jusqu'à ce jour peu favorable à l'acquit vert, se rallierait semble-t-il, à une appellation contrôlée unique : Bordeaux.

L'accord complet n'est donc pas encore réalisé, mais peut-on espérer un accord complet et définitif alors qu'il s'agit de réduire la quantité de vin à appellation de favoriser les vins de qualité. Qui dit délimitation, dit élimination, donc acte d'autorité.

Et cependant producteurs et négociants reconnaissent qu'une discipline sévère s'impose pour éviter des abus, pour redonner à nos bons vins de France, et tout particulièrement aux vins de Bordeaux, la place privilégiée qu'ils occupaient autrefois sur les marchés étrangers.

A. Dufoux.

Circulaire n° 140 aux inspecteurs et agents de la répression des fraudes relative à l'application du décret du 31 août 1937 sur l'indication du degré alcoolique des vins.

Le Journal Officiel *du* 19 *janvier a publié la circulaire suivante du Service de la Répression des fraudes :*

Paris, le 12 janvier 1938.

Un décret en date du 31 août 1937, portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905, a modifié la réglementation précédemment en vigueur, concernant l'obligation pour les commerçants et, dans certains cas, pour les producteurs eux-mêmes, d'indiquer le degré des vins.

Il convient d'abord de rappeler quelle était jusqu'alors cette réglementation.

C'est le décret du 19 août 1921 qui, pour la première fois, a exigé que les vins, autres que ceux vendus avec appellation d'origine, fussent mis en vente dans les établissements de détail avec l'indication de leur degré alcoolique.

L'article 4 du décret du 19 août 1921, dans sa forme primitive, était ainsi conçu :

« Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vins, il doit être apposé d'une manière apparente, sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le vin est mis en vente.

« Cette inscription n'est pas obligatoire pour les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante sont emportés séance tenante par l'acheteur ou servis par le vendeur pour être consommés sur place.

« Lorsque le vin n'est pas vendu sous appellation d'origine, la dénomination de vente doit être suivie de l'indication du titre alcoolique ; celui-ci peut être donné par degrés et demi-degré mais, dans ce cas, les dixièmes dépassant le degré ou le demi-degré ne doivent pas être comptés.

« Les inscriptions doivent être rédigées sans abréviation et disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit. »

En raison de l'extrême développement qu'a pris le commerce des vins à appellation d'origine, sans doute pour échapper précisément à l'obligation

édictée par le décret en question, il a paru nécessaire ultérieurement de limiter davantage l'exonération d'indiquer le degré qui avait été accordée sans distinction à tous les vins vendus avec appellation d'origine.

Un décret du 25 août 1925 a, en conséquence, modifié le précédent texte, en précisant qu'à l'avenir seraient uniquement exonérés de l'indication du degré « les vins en bouteilles capsulées ou cachetées, portant le nom d'un cru déterminé conformément aux lois en vigueur sur les appellations d'origine », ainsi que « les vins expédiés en fûts portant la même indication d'origine ».

Toutefois, pour ne pas heurter trop brusquement les usages en cours, une circulaire du 31 juillet 1926 a recommandé, jusqu'au vote d'une nouvelle loi sur les appellations d'origine (qui est devenue celle du 22 juillet 1927), d'user de tolérance à l'égard des vins auparavant dispensés de porter l'indication du degré.

Depuis le décret-loi du 30 juillet 1935 sur la viticulture, la question a changé d'aspect. Ce décret-loi, en effet, réserve les avantages et exonérations de la législation fiscale aux seuls vins à appellations contrôlées, c'est-à-dire à ceux dont les conditions de production sont réglementées de façon à leur assurer un minimum de qualités compatible avec le nom qu'ils portent.

Il a semblé, par analogie, à l'administration que, désormais, l'exonération d'indiquer le degré du vin devait être limitée aux vins à appellation d'origine contrôlée.

De là ce nouveau texte (décret du 31 août 1937) :

« Toutefois l'indication du titre alcoolique n'est pas obligatoire pour les vins en bouteilles capsulées ou cachetées portant le nom d'une appellation d'origine contrôlée, conformément au décret-loi du 30 juillet 1935, ainsi que pour les vins expédiés en fûts portant la même indication d'origine contrôlée. »

Les nouvelles dispositions sont trop claires pour comporter des divergences d'interprétation.

En principe, les vins de la récolte 1937, déclarés avec une appellation d'origine contrôlée, sont seuls soustraits et sont tous soustraits à l'obligation de l'inscription en cause.

Les vins mis en bouteilles avant la publication du décret du 31 août 1937 bénéficient d'un délai d'un an. Dans les cas où ce délai ne serait pas suffisant, je vous serais obligé de m'en aviser pour que des vins vieux fussent soumis à des analyses en vue de mentionner à l'avenir sur leurs étiquettes leur degré alcoolique.

Par contre, tous les vins à appellation d'origine ordinaire de la récolte 1937 devraient porter l'indication de leur degré alcoolique aux termes du nouveau décret.

Mais cette situation serait trop rigoureuse si elle devait être réalisée sans transition.

En premier lieu, une exception doit être faite en ce qui concerne les vins d'Alsace. Le décret-loi du 30 juillet 1935 ayant spécifié lui-même qu'un statut spécial pourrait être accordé à la viticulture alsacienne en matière d'appellations d'origine, il convient, dans l'attente de ce statut, de maintenir purement le *statu quo ante* pour ce qui touche l'indication du degré alcoolique sur les vins à appellations d'origine alsacienne.

D'autre part, il existe de nombreuses appellations d'origine en *instance de contrôle*, c'est-à-dire pour lesquelles une demande a été adressée au Comité National des appellations d'origine, en vue d'obtenir le régime applicable aux appellations contrôlées.

« Les appellations dont le contrôle est actuellement à l'étude, de même que les appellations remplissant les conditions d'origine et d'usages exigées par les lois des 6 mai 1919 et 22 juillet 1927 qui viendraient à être soumises ultérieurement au Comité national pourront bénéficier d'un sursis dans l'application du décret du 31 août 1937 jusqu'à la décision de contrôle ou de rejet du comité les concernant. »

Toutes les fois que vous aurez une hésitation sur le point de savoir si une appellation d'origine ordinaire est en instance de contrôle ou non, et bénéficie du sursis prévu, vous voudrez bien en référer à mon administration.

En revanche, dans la plupart des régions viticoles, l'œuvre du Comité national des appellations d'origine s'est déjà manifestée par la définition de nombreuses appellations contrôlées, qui ont fait l'objet de décrets spéciaux publiés au *Journal Officiel*.

Dans ces régions les vins qui portent comme appellations d'origine ordinaires les noms qui ont été reconnus comme appellations contrôlées par les décrets précités doivent être soumis dès à présent (sous réserve du délai accordé aux vins mis en bouteilles avant le 5 septembre 1937) à l'obligation de porter l'indication de leur degré alcoolique.

Cette mesure se justifie pleinement ; en effet, dans ces régions les vins offrant toutes les garanties exigées pour l'emploi des appellations contrôlées (notamment un minimum de degré alcoolique) doivent logiquement être vendus avec appellation contrôlée ; il est donc juste que les vins ne les présentant pas portent, tout au moins, l'indication de leur degré alcoolique.

Vous voudrez bien, dès à présent, et en toutes circonstances, faire connaître aux intéressés leurs obligations à cet égard.

A dater du 1er avril 1938, date extrême du délai de transition qu'il convient d'accorder aux intéressés, des procès-verbaux pour non indication du degré (sanctions de l'article 13, de la loi du 1er août 1905, modifié par la loi du 21 juillet 1929) devront, après un premier avertissement qui n'aurait pas été suivi d'effets, être dressés contre les contrevenants.

Le Ministre de l'Agriculture,
Georges MONNET.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 200 fr. et au-dessus 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 215 fr. Vin blanc supérieur, 235 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 270 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 660 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 680 fr.; Picolo, 680 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 950 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 975 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX.— Vins rouges 1936, 1ers crus : Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 2es crus, de 4.800 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1935 : 1ers crus, Médoc, de 7.000 à 9.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 4.800 à 6.000 fr. ; 2es crus. 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.200 fr. — Vins blancs 1936 : 1ers Graves supérieurs, de 4.000 à 4.600 fr. ; Graves, 3.300 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 3.200 à 3.900 fr. ; Graves, 2.800 à 3.400 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 800 à 900 fr. ; Mâconnais, 600 à 650 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 750 à 800 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 800 à 950 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 375 à 450 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr.; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 14 fr. 75 à 15 fr. 75 ; Rosés, 15 à 16 fr. ; Blancs, 16 à 17 fr.

MIDI. — *Nîmes (14 mars 1938).* — *Cote officielle* Vins rouges, 8°5 à 11°, » à » ; 11° et au-dessus, » et » ; Blancs, » fr. » Rosés, » fr. à » fr. » ; Café, » à » ; Moyenne 10°5, » ; Clairettes, » fr. à » fr. ». Pas de cotation pour insuffisances d'affaires.

Montpellier (15 mars). — Rouges, 9° à 12° : 16 fr. 50 à 13 fr. 50 ; Rosés, Blancs, » fr. » ; Vins de café, 17 à 16 fr.

Béziers (11 mars). — Récolte 1937 : Rouges, 9° à 11°5, 16 fr. 50 à 14 fr. » ; Rosés, 10°5 à 12°, 15 fr. 25 à 14 » ; Blancs, 11° à 12°, 16 fr. » à 15 fr. 50.

Minervois (13 mars). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12° : de 15 fr. 75 à 13 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (12 mars). — Vins rouges 1937, de 9° à 12°, 15 fr. 75 à 13 fr. 50.

Carcassonne (12 mars). — Récolte 1937 : Vins rouges de 9° à 12°, de 16 fr. 50; à 13 fr. 50.

Narbonne (10 mars). — Vins rouges 1937, 9° à 12°, 16 fr. 50 à 13 fr. 50.

Sète (9 mars). — Rouges, 16 fr. 75 à 13 fr. 75 ; Rosés, 16 fr. 75 à 13 fr. 75; Blancs, 16 fr. 75 à 15 fr. 25.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 115 fr. à 119 fr. : seigle, 129 fr. » à 132 fr. » ; sarrasin, 157 fr. à 162 fr. ; avoine, 125 fr. » à 132 fr. ». — Sons, 92 à 96 fr. — Recoupettes, 93 à 97 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 70 à 120 fr. ; Rosa, 100 à 110 fr. ; Saucisse rouge, 70 à 75 fr. ; Sterling, 60 à 65 fr. Nouvelles du Midi, 200 à 270 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 à 210 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 225 fr. ; paille de seigle, 170 à 210 fr. ; luzerne, 215 à 265 fr. ; foin, 205 à 285 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, » fr. les 100 kgs ; supérieur, 124 fr. » ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 123 fr. ; de palmistes, 96 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 299 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 19 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 18 fr. ». — Mouton, 6 fr. à 32 fr. ». — Demi-Porc, 12 fr. 50 à 13 fr. 30 — Longe, 13 fr. 50 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 111 fr. à 116 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 100 à 103 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 110 fr. » à 111 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 120 fr. » à 123 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % = 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Dattes, 400 à 600 fr. — Mandarines, 380 à 800 fr. — Oranges, 400 à 600 fr. — Noix, 450 à 720 fr. — Poires de choix, 650 à 1100 fr. communes, 150 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 600 fr. — Pommes communes, 180 à 380 fr. — Bananes, 375 à 450 fr. — Marrons, 250 à 350 fr.

Choux verts, 50 à 160 fr. — Artichauts, 150 à 210 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. — Oseille, 150 à 300 fr. — Epinards, 150 à 190 fr. — Tomates, 550 à 750 fr. — Oignons, 310 à 360 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 340 à 550 fr. — Haricots verts, 900 à 2.200 fr. — Carottes nouvelles, 190 à 220 fr. — Fèves 380 à 420 fr. — Choux de Bruxelles, 100 à 280 fr. — Navets, 300 à 350 fr. — Aubergines, 700 à 900 fr. — Endives, 230 à 260 fr. — Salsifis, 200 à 500 fr. — **Pois verts d'Algérie**, 180 à 250 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours, Alençon (Orne)

NOUS NOUS DÉFENDONS.

L'an dernier, nous écrivions cette chronique en pleine action de théories d'appareils nouveaux, sous le titre : si nous nous défendions...

Et, nous nous sommes défendus. Et surtout nous avons prouvé que l'industrie française n'avait rien à envier à l'industrie étrangère, les fabricants d'appareils ont rivalisé d'ardeur avec les fabricants de produits et, grâce à l'effort commun, nous pouvons parler, non seu-

lement de ce que nous avons réalisé en perfectionnements d'appareils, mais surtout de ce que nous avons permis de récolter dans nos vergers, preuve plus convaincante que toutes les promesses que l'on peut faire.

Tout d'abord, l'*Arborex 36* est resté le maître de la situation, tant dans le verger moyen

que dans le grand verger ; Vermorel a là un appareil de tout repos, une seule commune en a six en action, c'est dire son succès ; il a débuté, comme tous les appareils d'une certaine valeur, par être l'appareil syndical, mais dès les pulvérisations d'hiver faites ou à peine commencées, il est devenu l'appareil individuel, chez ceux qui en ont usé *syndicalement*, c'est tellement plus facile d'opérer à l'heure exacte avec le temps minimum accordé à un traitement qui doit toujours être rapidement et bien exécuté.

Car n'oublions pas que même pour les lessivages d'hiver où le temps dont on peut disposer paraît très long, les belles journées favorables sont peu nombreuses, les grands vents font perdre du liquide et le liquide compte pour la plus large part dans une journée entière

de pulvérisation ; il faut éviter la gelée et les pluies ; l'appareil individuel s'impose là autant que pour les pulvérisations arsenicales qui doivent être faites en quelques heures pourrait-on dire.

Puis Vermorel a été amené à prévoir le cas où, l'automobile supprimant le cheval à la campagne, il faudrait, pour être toujours prêt, avoir un appareil pouvant se mouvoir seul, à l'aide d'un moteur assurant le pompage et la marche ; c'est ainsi que l'appareil *Auto-Arborex* est sorti des ateliers.

L'appareil est déjà répandu, il permet de faire le travail un peu plus rapidement qu'au pas d'un cheval, et de donner une pression plus régulière à 30 kgr. grâce à la force du moteur.

La *lance dite américaine* a été adoptée, son débit est plus fort et elle permet, sans canne ni tuteur quelconque, d'atteindre les plus grandes hauteurs dans la noyeraie, supprimant

ainsi la fameuse tourelle dont on a tant parlé, mais qui ne pouvait être employée ni au verger un peu compact, ni à la noyeraie.

Les résultats partout où l'*Arborex*, à cheval ou à moteur à traction, est en action, partout les résultats merveilleux sont enregistrés.

C'est ainsi qu'en Auvergne, au dernier Congrès de la pomme, près de 300 lots de pommes « Reinette du Canada », totalement indemnes de vers ont été exposés ; ils valaient tous une récompense supérieure.

Il y a neuf ans, les premières théories de pulvérisation étaient appliquées dans cette région ; les auditeurs étaient peu nombreux, 4 à 5 personnes tout au plus osaient venir ; au Congrès de Clermont-Ferrand, il y avait 400 cultivateurs écoutant avidement les conseils du Directeur des Services Agricoles donnés à l'amphithéâtre.

Dans le Berry, même progrès, la production d'un seul groupement a dépassé 1.500.000 fr. en Touraine également ; dans la Sarthe, où de nombreux *Arborex* fonctionnent, les résultats sont identiques, partout les Directions des Services agricoles se sont surpassées.

Partout il y a eu économie de temps, économie de liquide, augmentation et perfection dans la production... tout cela se traduit forcément par une aisance plus grande et un pouvoir d'achat supérieur.

Le mouvement est largement constaté en faveur des pulvérisations, il va augmenter encore et déjà l'on prévoit des organisations pour la vente, soit par entente entre les producteurs et les commerçants en gros, soit par Syndicats ou Coopératives ; la pulvérisation nous conduit donc à une augmentation de la prospérité nationale par une amélioration sensible de notre balance commerciale.

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● **Fabrication spécialisée**

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS

(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI [illegible] Henri-Poisson, BÉZIERS (Hérault)

VITICULTEURS !! *l'emploi du*

Thiocal

vous permettra de réaliser une ÉCONOMIE
— et d'améliorer votre production —

Le THIOCAL, solution sulfocalcique, teneur garantie 18 kgs de soufre des polysulfures par 100 kgs

- **Combat l'OIDIUM avec efficacité parfaite.**
- **Agit simultanément contre la pourriture grise, l'anthracnose, l'erinose, les cochenilles, etc.**
- **Prévient le MILDIOU.**
- **Plus adhésif, plus actif et moins cher que le soufre.**

Des centaines d'attestations

Traitements d'hiver, de printemps et d'été

Pour tous renseignements, demandez la brochure
" LES PRODUITS SULFOCALCIQUES ", gracieusement mise à votre disposition par

BOZEL-MALETRA Société Industrielle de Produits Chimiques
Capital 100 Millions

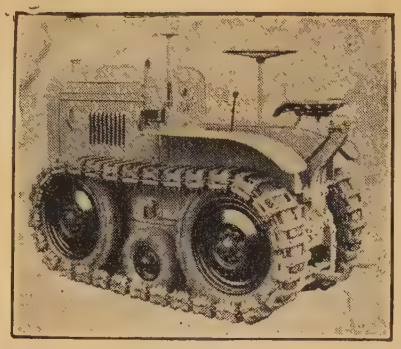
38, Rue de Lisbonne, PARIS-8e

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22 50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téleph. Laborde 13-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

PAILLASSONS ET CLAIES

R. LENEINDRE

Épinay-sur-Orge (S.-et-O.)

5.455, 6.905, 7.053, 8.357, 8.718, 8.745, 8.748, 8.916, 10.878, 11.803, 4.986, 5.409, 10.868, 12.583, etc....

A. GUGLIERMINA, propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) Authenticité garantie — Tarif sur demande

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

GENDRE

QUISSAC (GARD) Téléph. N° 1

MAISON FONDÉE EN 1878

ENGRAIS COMPLET POLYVALENT ORGANO-CHIMIQUE
CATALYTIQUE, DÉSINFECTANT, INSECTIFUGE

le Fruidor

L'engrais complet polyvalent le plus actif et le fortifiant le plus puissant. Augmente la résistance des plantes, améliore la qualité des récoltes et procure les plus hauts rendements

ENGRAIS de QUALITÉ - POUR TOUS LES SOLS - POUR TOUTES CULTURES

Fabrication spéciale des ÉTABLISSEMENTS LETELLIER, Montpellier

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA Téléphone DRAGON 89-10, 89-11

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES
FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot.

Steatite Cuprique 'Tournissac'

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C B. 50

Obtenez de vos vignes, sans les épuiser,
une production abondante et économique
par l'emploi du

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

Le bon engrais naturel

Services Agronomiques du
NITRATE DU CHILI
11 bis, Avenue Victor-Hugo - Paris-XVIe

POUR TOUS TERRAINS

L'ENGRAIS QUI CONVIENT

EST TOUJOURS PRÊT A

SAINT-GOBAIN

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies. — Paris-8e

Ateliers des Cultivateurs JEAN

à CARCASSONNE (Aude)

SPÉCIALITÉ DE CULTIVATEURS

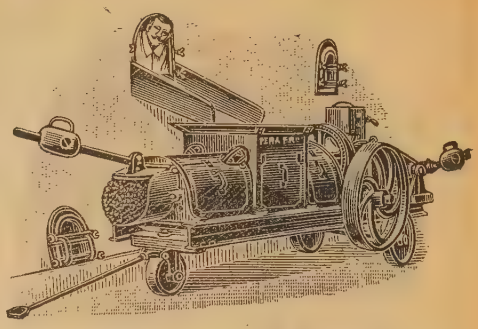
en tout genre pour la culture des céréales et de la vigne, semoirs, pulvériseurs à disques, ramasse-sarments

PROSPECTUS ET BROCHURES GRATUITS SUR DEMANDE

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

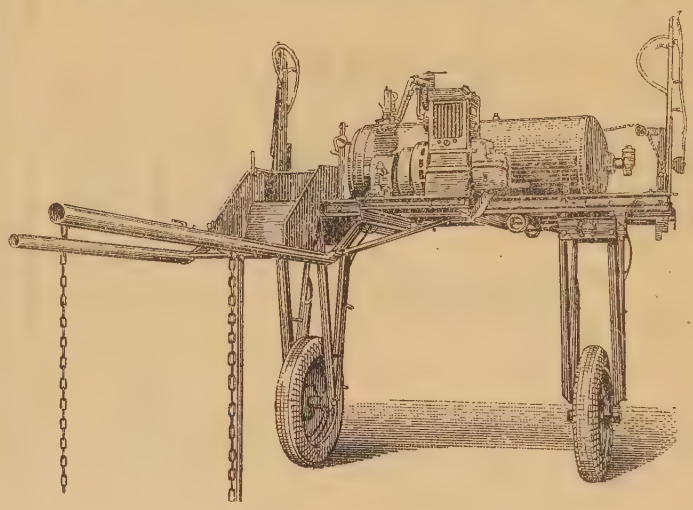
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

Viticulteurs, agriculteurs

pour lutter **contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc...**

employez les *meilleurs produits*

PLOMBARSINE
DIPLOMBINE
CALARSINE
TRUCIDOR (poudre rotenonée)

contre les maladies cryptogamiques

Permanganate de Potasse Agricole

seul curatif de l'OIDIUM

ajoutez-en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques,
vous en renforcerez l'action contre le *Mildiou*

sans rival pour les traitements d'hiver

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, rue Jean-Goujon. — Paris (8e)

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne, Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, "R. I. S."

Catalogues, Prospectus, Notices, Échantillons gratis sur demande

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/o d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles. MARSEILLE

Représentants demandés

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont économiques à l'emploi

---

Pépinières J. GOYARD

ÉTABLISSEMENTS A :

MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHENT (Oran)
EPERNAY (Marne)
ESSEY-LES-NANCY (M.-et-M.)

Toutes variétés de cuve et de table sur porte-greffes anciens et nouveaux

Chacun des Etablissements fournit spécialement les cépages de sa région ; leur adresser la correspondance directement

VERALINE MAAG-PROGIL

à bases d'Huiles d'Anthracène sélectionnées

Pour traitements d'hiver

Société PROGIL

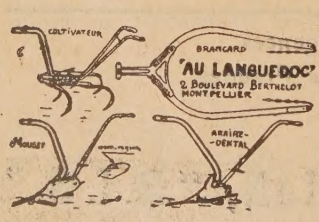
10, Quai de Serin, LYON

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay offrent une grande résistance aux pluies

---

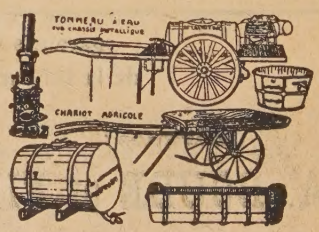
" AU LANGUEDOC "

F. BONNEFOY, Ingénieur des A. & M.



4, Boul. Berthelot
MONTPELLIER
Téléphone : 34-38

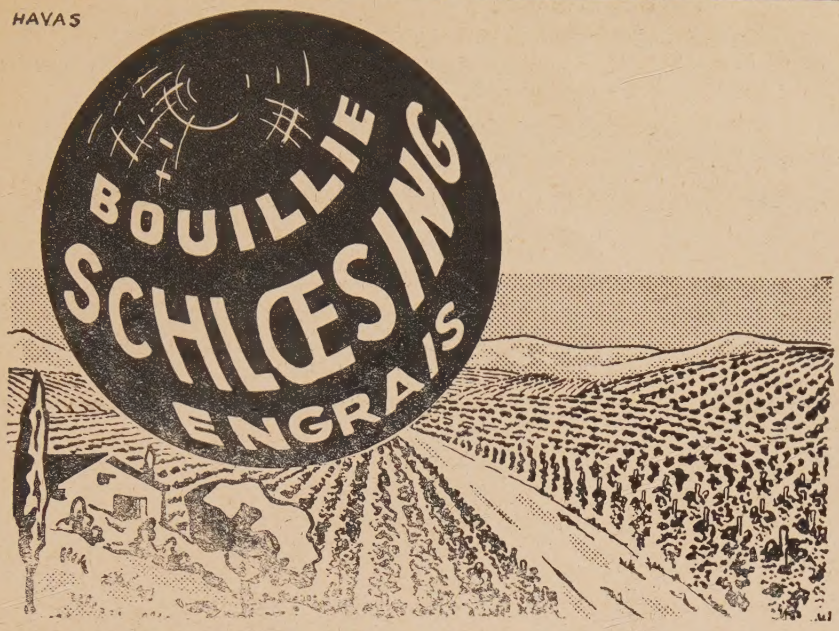
Araires, Mousses, Brancards
Cultivateurs, Bisocs
Bineuses
Chariots à fumier



Tonneaux à eaux et à Sulfate, Echaudeuses, Pastières à vendanges
Appareil à sulfater — Catalogue franco

Machines MAC CORMICK — Agent : Moteurs CONORD

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vigne et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON